

Red Ale



Cette ale américaine à la couleur cuivrée – rouge développe des arômes puissants de caramel.

Ingrédients

Malt

Malt Vienne	75%
Melanoidine	15%
Caramunich® ou équivalent	5%
Malt acidulé	5%

CARAMUNICH® est une marque de Weyermann® Malz

Houblon(s)

Amerillo, Cascade, Vanguard, Sterling (3 - 9% acide alpha)

Levure(s)

Safale US-05	70
--------------	----

% d'alcool

4.4 – 5.5

Densité originale

1.044-1.055

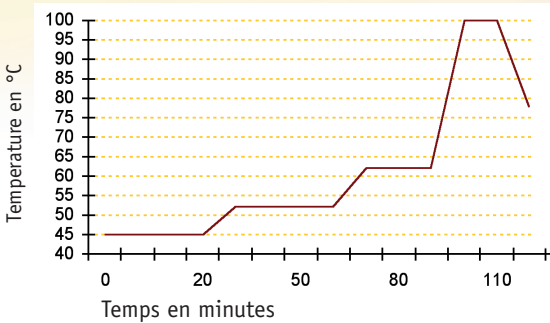
Amertume

multiple

Couleur

cuivre à rouge

Température d'empâtage 120 minutes infusion



Température de fermentation

Entonnez à 16°C, augmentez jusqu'à 18°C. Réduire le diacetyl 24 heures avant de purger la levure.

- Etape 1.** Empâtez à 45°C et stationnez 20 minutes
- Etape 2.** Augmentez à 52°C et stationnez 30 minutes
- Etape 3.** Augmentez à 62°C et stationnez 20 minutes
- Etape 4.** Augmentez une partie de la maische à 72°C et stationnez 20 minutes
- Etape 5.** Portez à ébullition pendant 10 minutes et réincorporez
- Etape 6.** Pompez à 78°C

Ebullition

réduction 6 - 8%

L'ébullition s'effectue à 100°C

Houblonnage

60 minutes

Ajoutez 90 % des houblons au démarrage puis les 10 % restants 5 minutes avant la fin de l'ébullition.



FERMENTIS

Des modifications peuvent être nécessaires selon vos conditions de brassage.